

3 scalini

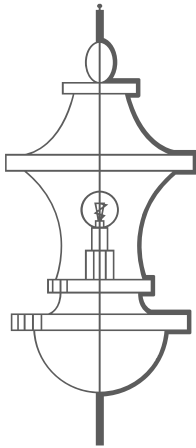
Tre Scalini Ristorante Italiano

I percorsi degustazione

Contemporaneo

- Carpaccio di ricciola oceanica, misticanza di verdure e radici, salsa alle foglie di fico novelle
- Daino cotto tataki, barbabietola marinata, Labneh e more
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla moda del Tre Scalini
- Reale di maialino da latte, fagiolini ripassati al rafano e pancetta, albicocche e lime
- Bavarese al cocco, mango in due consistenze, chips di riso al sesamo

Il menù è ordinabile solo per l'intero tavolo



3 scalini

70

Pesce come tradizione vuole

- Acciughe ripiene e fritte alla ligure, indivia riccia, agrumi, friggirelli e salsa aioli
- Tortellaccio di sarde alla brace, uvetta e pinoli, salsa allo zafferano e finocchietto selvatico
- Trancio di pesce spada mediterraneo alla brace
- Morbido al cioccolato, gelato al frutto della passione

60

Menù a mano libera

8 portate, secondo un percorso studiato al momento per voi dallo Chef, seguendo creatività e stagione

80

Il Menù alla carta

Antipasti

Gazpacho di cetrioli, julienne di borraggine, nocciole, ostriche regal e cialda croccante

18

Acciughe ripiene e fritte alla ligure, indivia riccia, agrumi, friggirelli e salsa aioli

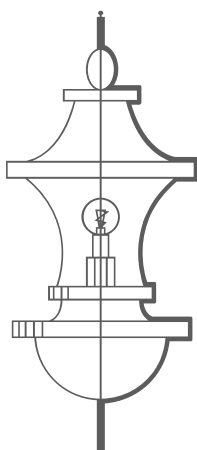
19

Carpaccio di ricciola oceanica, misticanza di verdure e radici, salsa alle foglie di fico novelle

19

Daino cotto tataki, barbabetola marinata, caprino, more e somacco

18



3 scalini

Primi

Risotto alla marinara (mantecato con una base di crostacei e calamari, polpo arrostito, cozze, vongole e salsa al basilico)

19

Spaghetti aglio, olio e peperoncino alla moda del Tre Scalini

16

Tortellaccio di sarde alla brace, uvetta e pinoli, salsa allo zafferano e finocchietto selvatico

19

Una lasagnetta di agnello come una Moussaka greca: Ragout di agnello, melanzane, feta e gratin alla menta

18

Secondi

Filetto di dentice o branzino selvatico, zucchine in crema e ripiene alle mandorle, salsa al beurre blanche

24

Trancio di pesce spada mediterraneo alla brace, pinoli, scarola alle olive, patate nature e salmoriglio

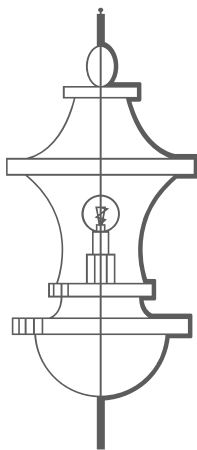
24

Controfiletto di vitellone piemontese, soffice di patate al tartufo nero estivo, foglie verdi glassate e jus di carne

24

Reale di maialino da latte, fagiolini crogiolati al rafano e alla pancetta, albicocche e lime alla brace e la sua spalla cotta a pulled pork

22

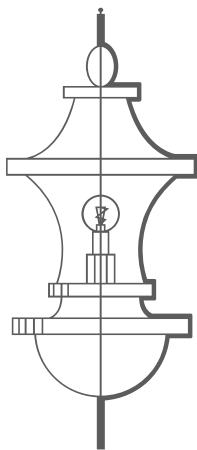


3 scalini

Il nostro pane fatto in casa e il coperto, 4 euro

Alcuni alimenti, per preservarne la freschezza originale, possono essere abbattuti al momento della lavorazione o all'origine.

Alcuni alimenti possono contenere traccia di allergeni, Vi invitiamo quindi a segnalare le Vostre eventuali intolleranze o allergie al personale di sala al momento dell'ordine, così da poterVi aiutare



3 scalini

Dessert

Bonnet, panna montata e gruè di cacao

8

Morbido al cioccolato, gelato al frutto della passione

8

Bavarese al cocco, mango in due consistenze, chips di riso al sesamo

8

Tarte Tatin di pesche, gelato alla crema, lavanda

9

Vini da Dessert AL Calice

HERA Paride Chiovini, Passito

Sizzano Az. Agricola Chiovini - Erbaluce Greco, 14,5% vol

8

Barolo Chinato, Vino Liquoroso

Monforte D'Alba, Az. Agricola Diego Conterno, 16,5% vol.

8

Malvasia delle Lipari 2018, Passito

Leni (Isole Eolie), Az. Agricola Salvatore D'Amico - 95% Malvasia delle Lipari, 5% Corinto Nero, 14 % vol.

9

Uvappesa, Vino Rosso Passito

Oriolo dei Fichi, Az. Agr. Ancarani - 100% Centesimino, 13% vol

9

Monbazillac Chateau de La Lande AOC 2019

Monbazillac, Domaine Chateau de La Lande - 50% Sémillon, 40% Muscadelle, 10% Sauvignon Blanc, 13% vol

7